AMSA®
REINIGUNGSTECHNIK
Frank Ameis GmbH & Co. KG

PRODUKTINFORMATION

VC 195 Fettlöser

hoch emulgierend

Einsatzbereich
Fettlöser ist der neutrale Profi für alle fettigen und öligen Verschmutzungen. Unverzichtbar für Küchen, Kantinen, Restaurants, Hotels, Fleischereien und die gesamte Lebensmittelindustrie. Auf allen wasserfesten Oberflächen zur schonenden Reinigung einsetzbar.

Produktvorteile/-eigenschaften
Das Emulsions- und Schmutztragevermögen ist unübertroffen. Das Produkt ist hautschonend und geruchsneutral; beeinträchtigt nicht den Öl/Fettabschneider.

Technische Daten
pH-Wert 8
Produkt-Farbe: farblos
Inhaltsstoffe gem. EU-Empfehlung
5-15% nichtionische Tenside, Alkohole, Hilfsstoffe und Konservierungsmittel: METHYLCHLOROISOTHIAZOLINONE.

Anwendung und Dosierung
Je nach Verschmutzung 40-80 ml auf 8 l Wasser geben. Bei starken und fettigen Verschmutzungen entsprechend höher dosieren.
Mit klarem Wasser nachwischen.

Warnhinweise und Sicherheitsratschläge nach EG-Richtlinien
H318 - Verursacht schwere Augenschäden
P280: Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen
P305+P351+P338: BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen
P310: Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen
Weitere Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.

Gebindegröße
Art.-Nr. VC 195-001 12 x 1 Liter Flasche im Karton
Art.-Nr. VC 195-010 10 Liter Kanister

AMSA Reinigungstechnik – Frank Ameis GmbH & Co. KG
Bremland 11, 24857 Fahrdorf, Tel. 04621-93530, Fax 04621-935316